

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Chardonnay Rose Massale - 2019 - blanc



Année après année, ce magnifique et singulier Chardonnay Rose, dont Stéphane n'a signé le premier millésime qu'en 2015, ne cesse de nous enchanter, s'inscrivant aujourd'hui parmi les incontournables de Domaine. Après un 2018 qui nous avait ravi, ce 2019, aux rendements malheureusement réduits, prolonge le plaisir et tutoie à nouveau les cimes ! Séveux, scintillant et énergique : c'est un régal !

Stéphane ne se lassera jamais de chercher de nouveaux chemins, de tenter de nouvelles expériences, toujours à l'affût d'une nouvelle sensation, d'un nouveau goût... A la fois joueur, aventurier mais ultra-perfectionniste, Stéphane ne laisse cependant pas grand-chose au hasard !

Dernière expérience en date, parfaitement maîtrisée de bout en bout, la création en 2015 de cette cuvée unique, issue du très rare chardonnay rose. Stéphane avait repéré depuis bien longtemps cette mutation du chardonnay, en particulier sur les terroirs de la Tour de Curon et de la Mailloche. Il décide alors de commencer à planter de nouveaux pieds de chardonnay à la peau rose obtenus à partir de sélection massale issue de ces vignes « naturellement » mutées.

Afin d'explorer toutes les facettes de ce rarissime cépage et d'en montrer la complexité, il n'hésite pas à l'installer sur différentes parcelles aux sols variés, certains très minces et calcaires, d'autres plus profonds, argilo-marneux. Au fil des années, l'empreinte des sols est de plus en plus marquée, ajoutant à la complexité aromatique de ce « Rose Massale ». Le vin a été élevé un an en fûts dont moins d'un cinquième de bois neuf, après une vinification naturelle, sur levures indigènes et sans ajout de soufre.

Ce nouveau Chardonnay Rose Massale 2019 augure fort bien de la réussite du millésime chez Tissot : une année aux rendements malheureusement réduits, à nouveau (entre gel printanier et épisodes caniculaires), mais à la qualité de raisins exceptionnelle. Voici, cette année encore, un de nos coups de cœur de la collection présentée aujourd'hui : son bouquet rayonne, imbriquant l'éclat jaillissant du fruit, une élégante dimension florale et l'empreinte minérale des sols avec une précision et une intensité rares.

Des notes de pierre à fusil, de poudre de riz, de poivre et de pain toasté entourent un fruit resplendissant, sur la pêche, la pomme, le citron vert, la

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

goyave et une touche de litchi. Des nuances de fleurs blanches et jaunes, entre œillet, jasmin et mimosa, d'herbes fines (la coriandre surtout), ainsi qu'un léger voile plus anisé que mentholé apportent fraîcheur et tonicité.

La bouche est remarquable d'ampleur fruité et d'énergie saline : on sent la superbe maturité du fruit, juteux et charnu, sur des saveurs de pomme et de fruits jaunes mais aussi l'influence des sols calcaires qui apportent une belle acidité structurante et une dimension épicée et même empyreumatique à la finale. Une finale tonique et pure qui se termine par une rémanence florale envoûtante.

Nous sommes totalement conquis par ce vin qui devrait vous régaler avec une poêlée de palourdes ou des gambas sautées à la coriandre. Unique et indispensable !

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Chardonnay Rose Massale - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Très expressif : pierre à fusil, poudre de riz, poivre et pain toasté. Un fruit resplendissant, sur la pêche, la pomme, le citron vert, la goyave et le litchi. Des nuances de fleurs entre œillet, jasmin et mimosa. Coriandre fraîche, une touche anisée

Bouche : Superbe maturité du fruit, juteux et charnu, sur des saveurs de pomme et de fruits jaunes. L'influence des sols calcaires apporte une belle acidité structurante et une dimension épicée et même empyreumatique à la finale.

Accords mets-vins : Saumon ou truite fumée, une poêlée de palourdes persillées, des gambas sautées à la coriandre fraîche.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2029

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'1 heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Arbois

Cépage : Chardonnay rose

Culture : Biologique et bio-dynamique